

Kartoffelmad med varmrøget laks

Mandag 29 februar 2016

Ingredienser

4 skiver rugbrød
100 gram rygeost
½ agurk i skiver
200 gram varm røget laks
Dild til pynt

Sprøde brød med rosmarin og brie

8 skiver daggammelt brød
100 gr. brie
1 dl tomatsauce
3 spsk. Olivenolie
1 kvist rosmarin
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Smør eller læg rygeosten på brødet.

Læg kartoffel og agurker skiver taglagt ovenpå.

Fordel laksen oven på pynt med dild.

Kan evt. gives lidt friskkværnet peber på toppen.

Sprøde brød med rosmarin og brie

Smør brødene med tomatsaucen og læg tyne skiver brie ovenpå.

Dryp med olivenolie og kom rosmarinen på og evt. lidt friskkværnet peber.

Sæt brødene på en bagerist og sæt dem under grillen v. 250 grader i 3-4 minutter.

Brødene skal være sprøde og brien gratineret.

Serveres lune.

Kan bruges som snack eller forret med lidt salat.